

Traditionelle Speisen attraktiv angerichtet

In der Herrliberger Rebe geniesst der Gast eine kreative kulinarische Reise durch Österreich und das Bündnerland.

Von Eva Pfirter

Herrliberg. – Ein schönes, aber unauffälliges Riegelhaus aus dem 17. Jahrhundert beherbergt das im September wieder eröffnete Restaurant Rebe. Wer es betritt, den überrascht die schlicht-elegante Gaststube, deren moderner Stil einen Gegensatz zum rustikalen Äusseren des ehemaligen Weinbauernhaus bildet. An der hinteren Wand des grösseren Saals verströmt ein in Gold und Silber gemaltes Rebenmuster dezent-kühlen Glamour. Horgenglarus-Stühle und ein dunkler Plattenboden vermitteln zurückhaltende, aber bewusst eingesetzte Eleganz.

In einem Wengeholz-Regal bieten «Jutta & Peter», die beiden Gastgeber, selbst gemachte Leckereien wie Dörrfrüchtbrot, Zitronencreme, Himbeeressig und Kürbiskernöl aus der Steiermark zum Verkauf an. Auf Wunsch kann der Gast auch Gerichte mitnehmen.

Der Tafelspitz ist der Renner

Wir beginnen den österreichisch-bündnerischen Abend mit einem Glas Malanser Schaumwein. Der Schweizer Crémant überrascht uns positiv: Bouquetreich und fruchtig stimmt er auf die Vorspeise ein. Als Gruss aus der Küche serviert uns die zuvorkommende Serviceangestellte ein kräftiges Kürbisbrot, dazu einen leichten Gemüsequarkaufstrich und einen rassigen Bündner Salsiz. Beim anschliessenden bunten Herbstsalat mit Gemüsewürfeln und Apfelschnitzen gefallen vor allem die süssigen Randen und das aromatische goldgelbe Olivenöl.

Mein Hauptgang ist – neben dem klassischen Wienerschnitzel – eines der meistbestellten Gerichte in der Rebe: ein österreichischer Tafelspitz. Kein Wunder: Das lang gesottene Rindfleisch ist kaum gewürzt und so zart, dass es auf der Zunge zergeht. Dazu passt der vollmundig abgerundete österreichische Impérial 2005 vom Wein-

gut Schloss Halbturn aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, Blaufränkisch und Zweigelt. Leider ist die Menge an Tafelspitz etwas überdimensioniert. Nach drei grossen Stücken Rindfleisch sieht man sich kaum mehr in der Lage, herauszufinden, was sich hinter der «Süßen Sünde von der Schokolade» versteckt. Dafür hätte ich mir etwas mehr vom Kartoffel-Zwiebel-Schmarrn gewünscht, der ans sonntägliche Mittagessen bei der Grossmutter erinnert.

Ein Paradies für Vegetarier

Mein Begleiter hat das monatlich wechselnde Menü gewählt. Den Zander hat Köchin Jutta Stergner zum richtigen Zeitpunkt aus der Pfanne genommen: Er ist schön saftig und gibt in seiner Zartheit dem sanften Druck der Gabel genau so nach, wie man es sich wünscht. Die dazu servierten Kartoffelecken sind knusprig und währschaft. Der Hauptgang – ein Stück Damhirsch mit Griessnockerl – ist attraktiv angerichtet.

Zum Dessert stehen ein kleines Bündner Bergkäse-Raclette oder lauwarmer Topfenpalatschinken mit Vanillesauce und fruchtigem Himbeersorbet zur Auswahl. Wir entscheiden uns für die österreichische Spezialität und sind von der Mehlspeise begeistert: Die Vanillesauce ist herrlich, und das Sorbet fruchtig-leicht.

Es fällt auf, dass auf der Karte vegetarische Hauptgerichte fehlen. Und das, obwohl Jutta Stergner überzeugte Vegetarierin ist. Als ich nachfrage, erfahre ich, dass das Rebe-Team Vegetarier persönlich betreut: In einer Besprechung in der Küche können sie mit Stergner ein Menü zusammenstellen. Leider erfährt man dies nur, wenn man nachfragt. Dabei würde ein Vermerk auf der Karte auch Nicht-Vegetariern ermöglichen, ein einfaches Gericht aus Jutta Stergners Kochtopf zu probieren.

Restaurant Rebe, Dorf 20, 8704 Herrliberg, 044 915 56 56, Fax 044 915 56 55, reservation@dierebe.ch, www.dierebe.ch.

Öffnungszeiten: Di-Sa, So und Mo geschlossen.

Vorspeisen 14–36 Franken, Hauptspeisen 28–49 Franken.

Wein offen ab 6.50 Fr/dl (Meilener Sémillon 2006).



BILDER ESTHER MICHEL

Die neuen Gastgeber der Herrliberger Rebe: Jutta Ines Stergner und Peter Jörimann.



Die edle Tischdekoration.



Tafelspitz mit Kartoffel-Zwiebel-Schmarrn.

Aufwändige Frauenküche in Buchform

«Kochen Frauen subtiler?», fragt Elisabeth Hobmeier im Vorwort ihrer Rezeptesammlung «Sterneköchinnen», die jüngst im AT-Verlag erschienen ist. Im elegant gestalteten Kochbuch hat sie sechzehn weibliche Küchenchefs aus der Schweiz, Österreich und Deutschland porträtiert – mit dabei ist auch Jutta Ines Stergner von der Rebe in Herrliberg. Nachzulesen ist, dass

die Köchin immer im weissen Leinenkleid am Herd steht. Oder, dass sie ihre Fonds statt aus Knochen aus Fleisch herstellt, wie sie es bei Alain Ducasse in Monaco gelernt hat.

Wie bei allen vorgestellten Köchinnen präsentiert auch sie fünf ziemlich aufwändige Rezepte, etwa ein Gitzi mit Brennessel-Senf-Nockerl und Frühlingszwiebel-Karotten-Gemüse oder ge-

füllten Schafcamembert mit Tessiner Trüffel, Tannenwipfelsirup und Chicoréewurzeleis.

Kochen Frauen subtiler? Sehr wahrscheinlich nicht. Aber mit Sicherheit gibt es keinen Grund, weshalb weibliche Köche den männlichen Kollegen in der Spitzengastronomie in irgendetwas nachstehen sollten. (boe)

Im Buchhandel, 272 Seiten mit 166 Farbfotos, 69.90 Fr.